

《商品概要》

【商品一例】

商品名	価格	特長
手巻おにぎり（梅）	110 円	梅本来の酸味を失うことなく、梅の塩度を維持。塩度、酸味のバランスよくサッパリとしています
手巻おにぎり（辛子明太子）	140 円	厳選した助子を 3 日間じっくりと漬込み熟成し、粒感とアミノ酸を主とした旨み成分を最大限引き出しています
手巻おにぎり（かつおおかか）	115 円	「荒節」+「枯節」ブレンドの「枯節」比率をアップし、鰹の旨みを向上
手巻おにぎり（シーチキン）	105 円	パサつき感を改善し、より食べやくしました
極の具（銀鮭）	175 円	切身タイプの脂ののった「銀鮭」をじっくりと熟成干させ、旨みを凝縮させた後じっくり焼き上げている
極の具（いくら）	175 円	アラスカ沖で獲れた粒感のしっかりしたいくらを使用し、魚卵本来のもつ旨みと濃厚な醤油のコクが合わさり、風味、旨みのバランスがとれた一品
極の具（焼たらこ）	170 円	アラスカ産の良質なたらこをじっくり熟成させ、レア焼きにし、またほぐし状の焼たらこをトッピングしてあり、最後まで食感を楽しめる一品

※ 手巻きおにぎりは「匠の握」ブランドになります。

※ 地区により販売商品は異なります。

【リニューアルポイント】

- 「価値あるリーズナブル」商品と「高付加価値」とで2極化するニーズに対応した商品構成。
- 全国の手巻おにぎり（匠の握）の製法が、「三次元製法」(※)になり、ふっくらした食感を追求。具材により「極の具」にも、一部「三次元製法」を採用。
- 具材の品質向上とボリュームアップを実現。
- 「匠の握」では、炊き上がったご飯に塩を混ぜ込むことで塩のうまみ成分を残しています。
- おにぎりの基幹食材の一つである塩のにがり成分を 4.5%アップさせ、お米の旨みを最大限に引き出しています。（当社従来比）
「極の具」にも、にがりを豊富に含んだ「瀬戸のにがり塩」を使用。
- 「極の具」に使用する海苔は、米との相性にこだわり「有明産」を使用し、海苔本来の風味と食感を追求。
- 「匠の握」に使用する米は、宮城産ひとめぼれ。
「極の具」に使用する米は、富山産コシヒカリの一等米を使用。

※ 三次元製法とは、立体的にご飯をプレスする方法。手で握るように丸みを帯びた成型製法を採用し、空気をバランスよく含ませることで、ふっくらした食感を実現しました。また、具材を入れる際も、お米への過剰な加圧を回避するように工夫がされています。

三次元成型



ご飯を立体的にプレスするので、おにぎり中の空気がバランスよくなり、手で握ったような感じを実現します。



【発売日】

2007年7月10日（火）～ ※地区により販売商品は異なります。

【販売店舗】

全国のサークルK/サンクス 6,251 店舗

（サークルK3,011 店舗、サンクス3,240 店舗、2007年5月末）